14.050 Tvarohové guľky (žemľové so strúhankou)
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
žemle	3,50	3,50	4,50	4,50	6,00	6,00	7,50	7,50
mlieko	1,75	1,75	2,25	2,25	3,00	3,00	4,00	4,00
tvaroh	4,50	4,50	6,00	6,00	7,50	7,50	9,00	9,00
múka hrubá	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
vajcia	20	1,00	25	1,25	30	1,50	37	1,85
strúhanka	2,00	2,00	2,25	2,25	3,00	3,00	4,00	4,00
cukor práškový	1,50	1,50	1,90	1,90	2,30	2,30	3,00	3,00
maslo	1,30	1,30	1,60	1,60	2,00	2,00	2,50	2,50
hmotnosť porcie v g	160		200		250		300	

Receptúra

Výrobný postup

Žemle pokrájame na kocky, pokropíme mliekom. Pridáme prelisovaný tvaroh, múku, soľ, žĺtka, sneh z bielkov, 1/4 strúhanky a časť cukru. Spracujeme cesto, z ktorého tvoríme guľky. Varíme vo vriacej vode asi 5-7 minút. Vyberieme, obalíme v preosiatej nasucho opraženej strúhanke. Na tanieri posypeme práškovým cukrom a polejeme rozpusteným maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2074	498	13,72	19,3	0,0	64,9	2,8	90,6	1,5	0,135	0,1	0,2	0,4	0,9
B	2613	627	17,59	24,4	0,0	81,3	3,5	116,1	1,9	0,171	0,2	0,3	0,5	1,1
C	3334	800	22,50	30,7	0,0	104,7	4,7	149,7	2,4	0,212	0,2	0,4	0,6	1,5
D	4186	1005	27,87	37,9	0,0	133,1	5,9	188,0	3,0	0,261	0,3	0,5	0,8	1,9